

القواعد والقوانين

معلومات عامة

- يحتفظ المنظم بحقه في إزالة القواعد والقوانين التنظيمية أو تعديلها أو الإضافة عليها.
- يحتفظ المنظم بحقوق جميع الصور الملتقطة خلال الحدث.
- ليس المنظم مسؤولاً عن فقدان أغراض المتنافسين المعروضة أو الضرر الملحق بأي منها، وذلك يشمل المعدات أو الأواني أو الممتلكات الشخصية.
- يتوجب على جميع المشاركين الحضور الى المنافسة مرتدين الزي المهني بدون أي شعار للمؤسسة. وعلى الزي أن يكون نظيفاً وغير مجعد، كما على المشارك أن يكون أنيقاً:
- عدم الإفراط في استخدام العطر
- عدم الإفراط في استخدام المستحضرات التجميلية
- عدم ارتداء المجوهرات
- يجب أن يكون الشعر أنيقاً
- يتوجب على الرجال أن يكونوا حليقي الوجه (أو تكون اللحية مشذبة)
- يتوجب على جميع المشاركين ارتداء زيهم المهني في حفل توزيع الجوائز
- يتوجب على المشاركين إبراز بطاقات الهوية والشارات الخاصة بهم لدخول موقع المنافسة
- إن المشاركين الذين لا يصلون إلى موقع المنافسة في الوقت المناسب سيعتبرون متغيبين. الرجاء مراجعة الجدول الزمني النهائي لتاريخ المنافسة وإن كانت لديكم أي أسئلة، لا تترددوا في الاتصال بالمنظم
- إذا تم إلغاء المشاركة بعد تاريخ 2018/9/27، لا يعود رسم المشاركة قابلاً للاسترجاع
- خلال المنافسة، يجب ارتداء الشارة من جهة رقم المتنافس. ولا يمكن إبراز أي اسم أو شعار مؤسسة أمام الحكام

**على المشاركين تسجيل وصولهم إلى موقع المنافسة

القواعد والقوانين التنظيمية

اختبار خطي:

- العلامة: 10 نقاط

- المدة: 30 دقيقة

(يجرى خلال المحادثة المباشرة)

1-المواضيع التي يجب الإلمام بها:

على المشاركين توسيع معارفهم عبر إجراء الأبحاث اللازمة حول المواضيع التالية:

- معدات الخدمة الأساسية
- معرفة المنتجات
- المهارات الفنية الخاصة في تقديم الطعام
- المهارات الخاصة المتعلقة بخدمة المطعم
- المشروبات غير الكحولية

2-طريقة سير الحدث:

- سيجري الاختبار خلال "المحادثة المباشرة" التي تتم عادة قبل المنافسة بيوم واحد.
- الاختبار سيكون مجهول الهوية، بما أن كل مشارك سوف يعطى رقماً خاصاً به.
- مؤلفاً من مجموعة من الأسئلة المتعددة الخيارات والأسئلة المفتوحة لاختبار معرفة المشاركين ومهاراتهم.
- متوفراً باللغتين العربية والانجليزية. يمكن للمشارك اختيار اللغة التي يفضلها.
- لن تتعدى مدة الاختبار نصف ساعة.
- سيتم استقطاع نقاط من نتيجة المشارك النهائية بحال تجاوز الوقت المحدد.

3- نشر النتائج:

- سيتم اصدار النتائج من خلال رسالة بريد الكتروني في يوم الاختبار الخطي نفسه.
- يعتبر قرار الحكام نهائياً.
- ان نسبة الاختبار الخطي هي 10 بالمئة من مجمل العلامة.

الدورة الأولى:

- العلامة: 30 نقطة
- المدة: 20 دقيقة
- اختيار قائمة طعام من أربعة أطباق وتجهيز المائدة حسب تسلسل الخدمة بالأدوات المناسبة و الملحقات اللازمة من:

- وضع غطاء المائدة
- الكراسي
- اعداد الأكسسوارات و المستلزمات
- وضع أدوات المائدة بحسب قائمة الطعام المعتمدة
- طي المناديل : طي أربعة مناديل بأربعة أشكال مختلفة

50% من المشاركين الذين حصلوا على أعلى الدرجات سوف يتأهلون للدور الثاني

الدورة الثانية:

- العلامة: 30 نقطة
- المدة: 30 دقيقة
- خدمة الزبائن حسب التسلسل التالي:
- الترحيب بالضيوف و استقبالهم
- إرشادهم إلى مقاعدهم
- تدوين طلبات المشروبات
- تدوين طلب المأكولات بحسب قائمة الطعام المعتمدة في الدورة الأولى
- تقديم سلطة قيصريّة “ceaser Salad” على طريقة الخدمة الانكليزيّة مع تحضير الصلصة الخاصة بها على طاولة الخدمة مباشرة أمام لجنة الحكم.

إن المتبارزين الاربعة الأوائل يتأهلون للدور النهائي.

الدورة النهائية:

- العلامة: 30 نقطة

- المدة: 45 دقيقة

1. تقطيع سمكة كاملة مشوية وإعداد طبق لشخص واحد.

2. تقطيع و تقديم حبة واحدة من: الليمون ، الموز، الكيوي، و تحضير أربعة أطباق لأربعة أشخاص.

2-القواعد والقوانين التنظيمية:

سيتم إرسال الجدول الزمني للدور النصف النهائي إلى المشاركين قبل يوم من المنافسة. وبحال لم يحضر المشاركون في الوقت المناسب، سيتم إقصاؤهم من المنافسة.

سيوفر المنظم العناصر الآتية:

- المعدات والأواني الخزفية والزجاجية الضرورية

- قائمة الطعام

- مكونات الصلطة القيصريّة و الصلصة الخاصة بها

- سمكة مشوية، خضار، و نشويات لتحضير طبق التقديم

- سكين الحفر

- يتوجب على المشاركين إحضار باقي الأغراض في يوم المنافسة (دفاتر تدوين الطلبات وغيرها) للمرحلتين الأولى والثانية

3-معايير التحكيم

سيتم تقييم المشاركين في كل مرحلة بناءً على الآتي:

- معرفتهم للمنتجات

- تنظيم الخدمة والأساليب المعتمدة

- الانطباع العام عن المشارك في المرحلة

- النظافة خلال و بعد انتهاء كلّ دورة

- إزالة الأطباق بعد كل طبق

- الإعداد الملائم للأطباق

سيتم اقتطاع النقاط في الحالات الآتية:

- عدم الالتزام بالوقت
- عدم ارتداء الزي المهني
- الكشف عن اسم المشارك
- نقص في المهنية: يحق للمنظم إقصاء أي مشارك بحال كان سلوكه منافياً للأخلاق

4- اعلان النتائج:

- يتم الإعلان عن النتائج في ختام الدور النهائي، وقرار لجنة الحكام نهائي.
- سيتم وضع قائمة مفصلة من المواد والمعدات المؤمنة لكل جولة وارسالها للمشاركين قبل يوم المسابقة.

5- معايير التقييم العامة:

أ- المهنية في تقديم الخدمة

طريقة تقديم القائمة بالأطباق وطريقة إعداد المائدة والسلوك المهني وتلقي الشكاوى.

ب- المهارات الفنية الأساسية

استخدام الكماشات وأواني الخدمة، وأسلوب نقل الأطباق، والاستخدام السليم لصينية المشروبات، ولوحة أدوات المائدة (لنقل أدوات النظيفة)، وإزالة الأكواب والصحون والأدوات المتسخة.

ج- خدمة المشروبات

الاستخدام السليم للمستلزمات المناسبة بحسب نوع المشروب، بما فيه صب المشروبات - النظافة والاستجابة السريعة.

د- التقديم المهني

الإثبات عن سلوك ومعرفة رفيعي المستوى، انضباط وروح دعابة، فصاحة في اللغات والتعبير.

هـ- المظهر الخارجي

ارتداء زي مهني ووضع عطر وماكياج بشكل معتدل، بدون مجوهرات. وعلى الشعر أن يكون أنيقاً ونظيفاً كذلك. وعلى الرجال أن يكونوا حليقي الوجه (أو تكون اللحية مشذبة). ولا يجب عرض اسم أو شعار المؤسسة على الأزياء المهنية.

و- إعداد المائدة

طريقة التحضير وترتيب المائدة وإعدادها (الغطاء والمناديل والكراسي والمستلزمات والأطباق والأدوات والأواني الزجاجية وغيرها من عناصر الخدمة الأساسية).

ز- النظافة

الامتثال لمعايير النظافة عند تقديم الخدمة.

ح- استجابة المشاركين

قدرتهم على الاستجابة في أي وقت كان لأي صعوبة أو تحد يتعلق باحتياجات الزبون، أو أي ظروف استثنائية متعلقة بالخدمة.

ط- الفنى لتحديات الخدمة

إنقان الأساليب التقليدية لخدمات الشق وصب المشروبات في قطاع الفندقية

: سيتم معايير التحكيم ، جميع المشاركين

60 إلى 69 نقطة: شهادة جدارة

70 إلى 79 نقطة: ميدالية برونزية وشهادة

80 إلى 89 نقطة: ميدالية فضية وشهادة

90 إلى 100 نقطة: ميدالية ذهبية وشهادة